

LA LINDA TORRONTÉS 2022

La Linda Torrontés es un vino blanco de color amarillo claro y brillante. De aromas intensos a flores blancas, cítricos y notas herbales como lavanda y pino. Su paladar es expresivo y muy perfumado. Es un vino vibrante, directo, fluido y fresco, con una tipicidad varietal inconfundible y un final cítrico tan persistente como agradable. Ideal para servir como aperitivo.

VIÑEDOS: Elaborado con uvas de viñedos de 30 años de edad promedio, situados en la localidad de Cafayate, Salta a 1.700 metros de altura.

VARIEDAD: Torrontés 100%

POTENCIAL DE GUARDA: 2 años

ENÓLOGA: María Belén Rodríguez

DATOS DE ELABORACIÓN:
Selección de racimos y despalillado. Se realiza el enfriado de las uvas para luego pasar a la prensa neumática durante cuatro horas. Pasa posteriormente a tanques de decantación de 24 a 48 horas y luego se fermenta en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada de 15°C con levaduras seleccionadas. Es estabilizado para pasar más tarde por un leve filtrado y embotellado.

SERVICIO: Beber a una temperatura de entre 7 y 10° C.

MARIDAJES: Acompaña muy bien platos especiados de cocina thai y típicos salteños, como empanadas y pastel de humita.



COMENTARIOS DE LA ENÓLOGA:

Los vinos de La Linda transmiten frescura. Las uvas provienen de viñedos sanos y equilibrados, lo que se traduce luego en vivacidad en el vino. La Linda se elabora buscando la precisión y nitidez en la expresión frutal de cada variedad, lo que conseguimos mediante una cosecha temprana y una vinificación muy cuidada que potencia los aromas frescos y el carácter jugoso del vino. La Linda es una colección de vinos fáciles de comprender y versátiles para acompañar una gran variedad de platos, preparaciones y sobre todo experiencias.

ANÁLISIS BÁSICOS:

Alcohol: 13°
PH: 3,32
Acidez total: 6,75 g/l
Azúcar residual: 1,35 g/l

LUIGI BOSCA WINES
ARGENTINA

BEBER CON MODERACIÓN.
PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS.

www.lalinda.com



/lalindavinos